

最高の品質とおいしさ、「ゴールドシリーズ」 「チョコゴールド」をリニューアル発売 ～チョコチップを増量し、チョコの風味を高めました～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、“最高の品質とおいしさ”をコンセプトにした『ゴールドシリーズ』のバラエティブレッド「チョコゴールド」を2020年11月1日から全国でリニューアル発売します。

「チョコゴールド」は、チョコを練り込んだパン生地にチョコチップをたっぷりに入れて、丁寧に焼き上げました。今回、ミルク感のあるチョコチップに変更するとともに、チョコチップを増量してチョコの風味を一層高めました。また、生地配合の改良によって、パンのしっとりソフトな食感がより持続するようになりました。そのままでもおいしくお召し上がりいただけますが、トーストすると、とろけるチョコのおいしさをサクッとした食感とともにご堪能いただけます。さらに、ホイップクリームやフルーツをトッピングすると、お手軽なスイーツとしてもお楽しみいただけます。

ヤマザキグループの「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」のほか、スーパー、コンビニエンスストア等のヤマザキ製品取り扱い店で販売されます。



● ゴールドシリーズの特徴

「最高の品質とおいしさ」をコンセプトにした「ゴールドシリーズ」は、素材へのこだわりとともに手軽に食べられる少し小さめのサイズが特徴です。通常の食パンよりも小さなサイズにして少し厚めにスライスすることで、素材のおいしさをしっかり味わえるようにしています。2016年発売の「レーズンゴールド」をはじめ、「くるみゴールド」、「チーズゴールド」、「チョコゴールド」をラインアップしています。

主力品の「レーズンゴールド」は、発売以来、50代以上のお客様を中心に「おいしいものをちょうど良いサイズで食べられる」とご支持をいただいています。「チョコゴールド」は、しっとりソフトな食感とチョコの豊かな風味が朝食だけでなくお子様のおやつとしても好評で、子育て世代の30代、40代のお客様を中心に買い求めいただいています。昨年は、シリーズ合計で約60億円（出荷価格ベース）を売り上げました。

● 「チョコゴールド」の特徴を生かしたアレンジレシピをご紹介します

11月1日から7日にかけて、製品にQRコードを記載したタグを添付します。QRコードを読み込むと、当社の公式レシピサイト「ヤマザキキッチン」へアクセスすることができます。「ヤマザキキッチン」では、「チョコゴールド」の特徴の一つである甘さを生かしたアレンジレシピなどを紹介しています。

(メニュー例)

「スモアケーキ風チョコゴールド」

(材料)

チョコゴールド、いちご、いちごジャム、ココアクッキー、マシュマロ、チョコソース、ミント

(作り方)

1. いちごは角切りにし、いちごジャムは電子レンジで軽く温めて柔らかくしておきます。ココアクッキーは粗めに砕いておきます。
2. 1枚のパンにマシュマロを並べて、もう1枚のパンに残りのマシュマロをのせ、トースターでこんがり焼きます。
3. 1枚をお皿にのせ、いちごジャム、ココアクッキーをのせ、チョコソースをかけます。
4. もう1枚のパンを上のにのせ、いちご、ミントを添えます。



【 製品概要 】

品名	「チョコゴールド」
製品特徴	チョコを練り込んだパン生地にチョコチップをたっぷり入れて、丁寧に焼き上げました。今回、ミルク感のあるチョコチップに変更するとともに、チョコチップを増量してチョコの風味を一層高めました。また、生地配合の改良によって、パンのしっとりソフトな食感がより持続するようになりました。そのままでもおいしくお召し上がりいただけますが、トーストすると、とろけるチョコのおいしさをサクとした食感とともにご堪能いただけます。さらに、ホイップクリームやフルーツをトッピングすると、お手軽なスイーツとしてもお楽しみいただけます。
内容量	3枚
発売日	2020年11月1日(日)
発売地域	全国
お客様お問い合わせ先	TEL 0120-811-114 (お客様相談室)